

水産試験場では、知多地区の市場を中心に、漁獲物の調査や測定などを行っており、漁況概要や主要漁獲物の漁獲動向について、旬ごとに最新の情報を紹介しています。

また、この市場調査の際にみかけた旬でおすすめの魚介類や珍しい魚など、タイムリーな愛知県の地元水産物を紹介しています。地産地消や食育への取組、地元あいちの水産物をお求めになる際などに、参考にしていただけられるかもしれません。

各漁場と主な漁獲物

伊勢湾：クロダイ、マダイ、シロギス、マゴチ、マアジ、小イカ、サルエビ、サザエ、イワガキ

三河湾：クロダイ、イシガレイ、アオリイカ、

渥美外海：シラス、マダイ、チダイ、クロダイ、ホウボウ、イサキ、コウイカ



6月中旬の漁模様



先月頃から伊勢湾でアカシャエビが良く獲れています。アカシャエビは地方名で、サルエビ *Trachysalambria curvirostris*、アカエビ *Metapenaeopsis barbaraz* やトラエビ *Metapenaeopsis acclivis* などの伊勢・三河湾で漁獲される小型のエビ類の総称です。エビは夜行性の種類が多く、昼間よりも夜間操業の方が良く獲れるようです。

スーパー等でもアカシャエビを良く見かけますが、このアカシャエビは「えびせんべい」の材料としても利用されており、古くから伊勢・三河湾の底びき網漁や地場産業を支える非常に重要な水産物です。



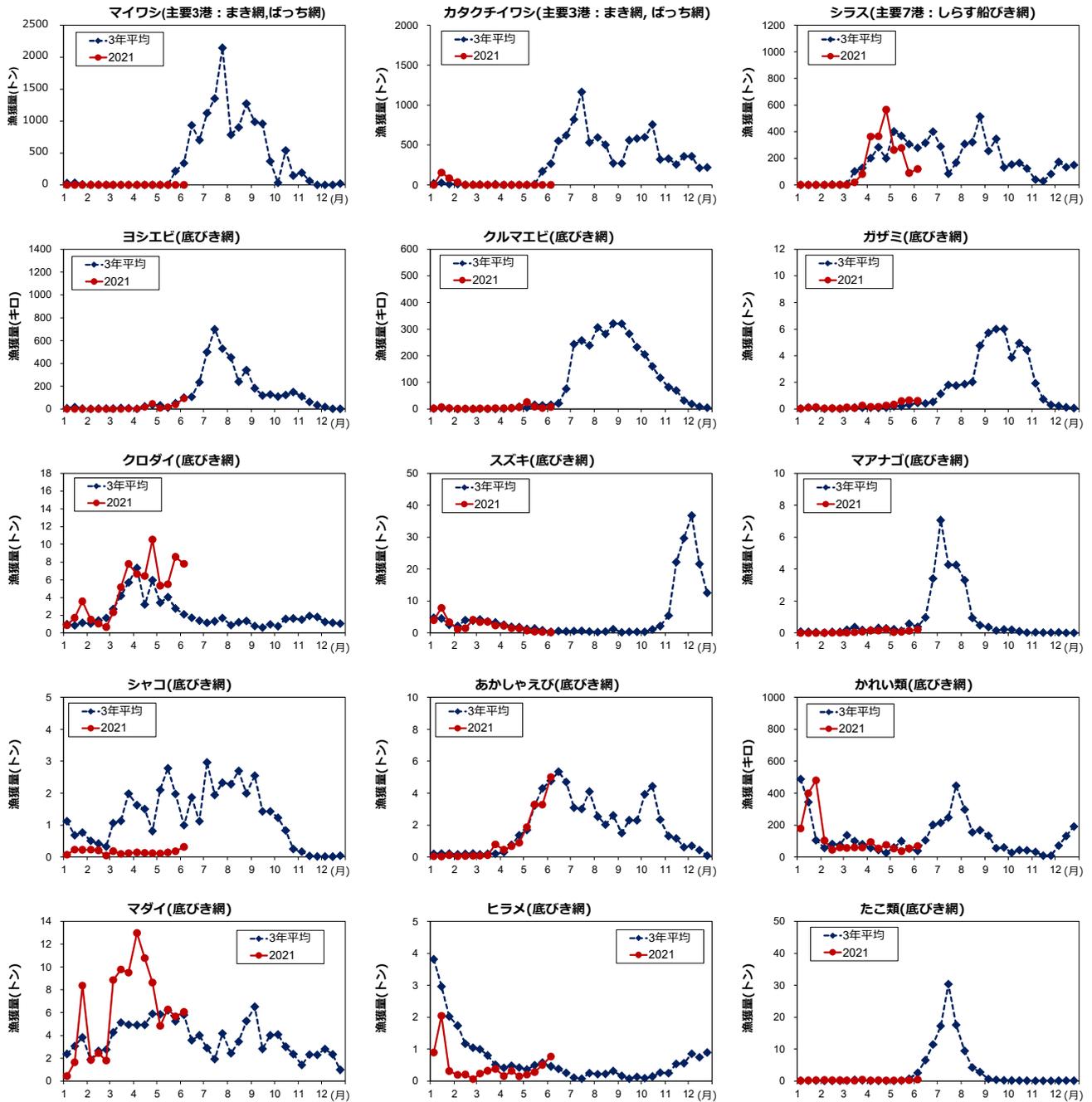
伊勢湾で小イカが獲れています。パッと見ると全て同じ種類に見えますが、ジンドウイカ *Loliolus japonica* やヒメジンドウイカ *Loliolus sumatrensis*、ケンサキイカ *Uroteuthis edulis* など数種類のイカが混ざっています。アカシャエビと同様に、伊勢湾や三河湾の底曳き網漁の重要魚種です。鮮度が良いとお刺身が美味しいですが、マリネ、ガーリック炒めや煮物など色んな料理に使えます。小さいものはそのまま食べても気になりませんが、少し大きいものは、体を支える骨のような軟甲が気になるので、内臓と一緒に取り出してから使ってください。



伊勢湾でマアジ *Trachurus japonicus* の子供、豆アジが獲れています。豆アジは主に初夏に漁獲され、この時期の風物詩となっています。唐揚げにすると骨はほとんど気になりません。たっぷりのタマネギと南蛮漬けにするととても美味しいです。



主要魚種の漁獲状況



6月上旬までの主要魚種の旬別漁獲量（主要港）の推移